

Boxer 52



La machine sous vide Boxer 52 par Henkelman est modèle de table ultraperformant pour l'emballage sous vide flexible. Sa fonction SoftAir protège le produit et l'emballage par une remise en atmosphère progressive. C'est la **machine sous vide idéale pour les métiers de la boucherie, traiteurs et de la restauration** grâce aux grandes dimensions de sa cuve et à son cycle court (moins de 35s). Plusieurs options complètent la Boxer 52 : - commande numérique par détecteur de pression pour un paramétrage précis et constant - commande numérique Quickstop H2O sensor avec détection automatique du point d'ébullition (mise sous vide de liquide) - injection de gaz pour emballer tous les produits, même les plus fragiles

Note : Pas noté

Prix:

modificateur de prix des variantes :

Prix TTC :

Prix remisé :

Prix de vente remisé :

Prix :

Prix HT :

Remise :

TVA :

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

boucherie

Dimensions: L 530 x P 700 x H
440 mm

Dimensions 410 x 520x 185 mm
cuve:

Barre de soudure: 2 x 410 mm

Pompe à vide: BUSCH 21m³/h

Cycle de machine: 15-35 sec

Tension: 230V-1-50Hz (Autre Voltage Disponible)

Puissance: 0,75 - 1,0 KW

Soudure: 2 x fil de résistance bombé de 3,5 mm pour refoulement des restes de produit (double sécurité)

Création de vide: Niveau de vide optimal jusqu'à 99,8% (2 Mbar)

Soft Air: Remise en atmosphère progressive pour la protection du produit et de l'emballage

Options H2O - % vide - gaz

Chambre à vide inox emboutie au design ergonomique pour un nettoyage facile

Barre de soudure amovible sans connexions électriques